



IPCEP
www.ipcep.org.br

**Instituto de Psicologia Clínica
Educativa e Profissional**

EDITAL DE CONCORRÊNCIA

Nº 25/2019

**Empresa para Prestação de Serviço
de Fornecimento de Alimentação.**



EDITAL - CONCORRÊNCIA Nº 25/2019

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLINICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL, realizará CONCORRÊNCIA, nos termos do Artigo 10º do REGULAMENTO DE COMPRAS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, CONTRATAÇÃO DE OBRAS E ALIENAÇÕES DE BENS, e as exigências estabelecidas neste Instrumento Convocatório.

1. OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADÊMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS, ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA nas dependências do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000, conforme detalhamento do Projeto Básico que segue ora anexo.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta CONCORRÊNCIA entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da pretendida contratação.

2.2 Não poderão participar desta licitação:

2.2.1 Empresas declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar com o Estado da Paraíba, assim entendidos todos os órgãos e entidades da administração direta e indireta do Estado, abrangendo inclusive com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;

2.2.2 Entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.3 Entidades empresariais que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

2.2.4 Empresa cujo dirigente, gerente, acionista ou controlador, responsável técnico ou sub-contratado quando permitido, seja empregado do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, independentemente do vínculo;

2.2.5 Empresa que possuir em seus quadros, como sócio, responsável técnico ou empregado, profissional que esteja participando por outra empresa desta CONCORRÊNCIA;

2.2.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA (HABILITAÇÃO)



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 3.1 Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações, apresentar também documento de eleição de seus administradores. Registro Comercial em se tratando de empresa individual;
- 3.2 Prova de inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas);
- 3.3 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, pertinente à sua finalidade e compatível com o objeto do Edital de Seleção;
- 3.4 Prova de regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, através da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais – CQTF;
- 3.5 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, através da Certidão Negativa de Débitos – CND ou da Certidão Positiva com Efeito de Negativa – CPD-EN;
- 3.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, através do Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- 3.7 Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou outra equivalente, na forma da Lei;
- 3.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Lei nº 12.440/2011), emitida pelo site do TST;
- 3.9 Atestado de capacidade técnica, expedido por órgão, entidade pública ou privada que denote a execução de serviço similar.
- 3.10 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício fiscal, já exigíveis, apresentados por cópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da Empresa, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, que comprovem a boa situação financeira da Empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

4. LOCAL DE REALIZAÇÃO DA CONCORRÊNCIA

- 4.1 Toda a documentação deverá ser enviada via e-mail administrativo.hm@ipcep.org.br ou entregue através de envelope lacrado em duas vias (um contendo a documentação de habilitação e um envelope contendo a proposta comercial e técnica no endereço Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000 - HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, à Direção Administrativa, Sr. Henaldo Vieira.
- 4.2 Na hipótese de envio de documentação por outro meio que o não previsto no item 4.1, a participante ficará responsável pela eventual perda de prazo ou extravio do envelope.
- 4.3 Somente será aceito requerimento comprovadamente recebido no período estabelecido nessa CONCORRÊNCIA.
- 4.4 **Data da entrega: Até o dia 20/09/2019, às 17:00 hs**

5. RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA

- 5.1 As empresas interessadas deverão encaminhar a documentação constante no item 3 deste Instrumento e conforme item 12 também deste Instrumento Convocatório.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 5.2 Após análise da documentação de habilitação constante no item 03 desta CONCORRÊNCIA, somente será(ão) avaliada a(s) proposta(s) da(s) empresa(s) devidamente habilitada(s).
- 5.3 Após análise da(s) proposta(s) da(s) empresa(s) devidamente habilitada(s), será informado às empresas, através de comunicação eletrônica a empresa com melhor proposta em estrito atendimento aos termos deste Instrumento Convocatório;
- 5.4 Após a devida autorização e demais trâmites administrativos a(s) empresa(s) vencedora será devidamente comunicada e convocada para fins de formalização de Instrumento Contratual;
- 5.5 Reserva-se o Instituto de Psicologia Clínica Educacional e Profissional – CONTRATANTE o direito de prorrogar o prazo para recebimento da documentação.

6. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 6.1 O julgamento das propostas será feito considerando adequação das propostas ao objeto solicitado, qualidade, preço, prazos de fornecimento ou conclusão, condições de pagamento e outros critérios previstos expressamente no Regulamento de Compras, Contratações de Obras e Alienações de Bens, conforme Artigo 10º do referido Regulamento. Serão avaliados os cenários, porém será contratado apenas um deles de acordo com a análise de viabilidade técnica e financeira pelo CONTRATANTE.
- 6.2 Para fins de comprovação quanto a qualificação técnica profissional, será avaliado: a) Proposta com detalhamento do serviço a ser executado, indicando o valor e o prazo para entrega do serviço; b) Portfólio de trabalhos constando, entre outros dados, a experiência profissional e atestados de capacidade técnica condizentes com a natureza do serviço a ser prestado, bem como a planilha de formação do preço.

7. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

- 7.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e providências até 48 horas anterior à data de entrega.
- 7.2 Todos os esclarecimentos, informações e outros deverão ser encaminhados a Gestão de Suprimentos para o e-mail administrativo.hm@ipcep.org.br, contendo no Assunto – CONCORRÊNCIA Nº 25/2019 – NOME EMPRESA FORNECEDORA .
- 7.3 Os questionamentos serão respondidos e disponibilizados a todos os interessados.

8. PROPOSTA

- 8.1 A proposta técnica e comercial deverá contemplar o detalhamento dos serviços prestados e todos os insumos/equipamentos/mão de obra pertinentes para a prestação de serviços, bem como o detalhamento dos produtos a serem fornecidos.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 8.2** A proponente deverá apresentar de acordo com as condições descritas no documento ANEXO I - PROJETO BÁSICO;
- 8.3** A proposta deverá ser apresentada de maneira a:
- 8.3.1** Não conter rasuras ou emendas;
- 8.3.2** ESTAR ASSINADA, CARIMBADA E RUBRICADA EM TODAS AS SUAS VIAS PELO REPRESENTANTE LEGAL, COM INDICAÇÃO DO CARGO POR ELE EXERCIDO NA EMPRESA E SUA COMPROVAÇÃO;
- 8.3.3** Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, valor item, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- 8.3.4** Os valores deverão ser apresentados em Reais (R\$);
- 8.3.5** Informar sobre a existência de impostos sobre prestação de serviços (quando for o caso), considerando-se como inclusos quando não mencionados;
- 8.3.6** A precificação deverá considerar que a alimentação dos funcionários que venham a atuar pela CONTRATADA nas dependências do Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires será fornecida, em sua totalidade, pelo CONTRATANTE;
- 8.3.7** A apresentação da proposta pelo proponente implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da CONCORRÊNCIA.

9. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

- 9.1** O prazo de execução dos serviços será de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do Instrumento Contratual; e
- 9.2.** O contrato terá vigência 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério e interesse das partes, através de Termo Aditivo/Apostilamento.
- 9.3** Fica vinculado a este prazo a renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº 488/2018.

10. REAJUSTE CONTRATUAL

- 10.1** O preço consignado no CONTRATO será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de assinatura do contrato pela variação do IPCA; e
- 10.2** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11. CONTRATO



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

11.1 Após a convocação a empresa vencedora da presente CONCORRÊNCIA terá um prazo de no máximo 05 (CINCO) dias para comparecer para fins de assinatura do mesmo, sob pena de inabilitação imediata e convocação do segundo colocado.

11.2 Minuta do Contrato - Vide ANEXO II.

12. CONSÓRCIOS E SUBCONTRATAÇÕES

12.1 Não poderão participar entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si; e

12.2 Não será permitida a subcontratação dos serviços pretendidos nesta CONCORRÊNCIA, sem a prévia anuência expressa da contratante, ficando vedada a subcontratação total dos serviços

13. VALIDADE DAS PROPOSTAS

13.1 A proposta deverá ser emitida com validade mínima de 30 (TRINTA) dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 As empresas interessadas devem obrigatoriamente realizar visita técnica ao Hospital METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, quando será emitido o competente atestado de visita conforme modelo constante no Anexo III deste Instrumento Convocatório;

14.1.1. As empresas interessadas em realizar visita técnica ao Hospital METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES deverão entrar em contato através do e-mail administrativo.hm@CONTRATANTE.org.br com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da realização da entrega da proposta, para o respectivo agendamento.

14.1.2 A visita técnica possui caráter obrigatório e não serão habilitadas as empresas com ausência do referido atestado.

14.2 Reserva-se o Instituto de Psicologia Clínica Educacional e Profissional – CONTRATANTE o direito de revogar, suspender ou anular a presente CONCORRÊNCIA por razões de interesse público, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade.

14.3 Os casos omissos serão dirimidos pela Gerencia de Contratos e Suprimentos do Hospital METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES em estrita observância ao REGULAMENTO DE COMPRAS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, CONTRATAÇÃO DE OBRAS E ALIENAÇÕES DE BENS do CONTRATANTE.

15. ANEXOS

- ANEXO I - PROJETO BÁSICO;
- ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO; e



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- ANEXO III - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA.

Santa Rita, 27 de agosto de 2019

HENALDO VIEIRA DA SILVA
Diretor Administrativo
Hospital Metropolitano Dom José Maria Pires
INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL



PROJETO BÁSICO

ANEXO I

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADÊMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS, ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA nas dependências do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia s/n – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep.: 58.219-000.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada para realização do presente serviço se faz necessária, pois, é de extrema importância para o funcionamento deste nosocômio.

2.1 PERFIL DA UNIDADE HOSPITALAR

O HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES é um hospital geral, estratégico para a Rede de Atenção às Urgências e será referência para as demandas referenciadas; ofertará retaguarda de atendimentos de média complexidade e alta complexidade em Neurologia e Cardiologia com cirurgias de urgência e eletivas nas respectivas especialidades e subespecialidades, Terapia Intensiva Adulta e Terapia Intensiva Pediátrica, que terão atendimento em regime de internação de forma regular e horizontalizada, contando com plantão físico 24 horas, sete dias por semana, sendo de sua responsabilidade manter os atendimentos de forma ágil durante as 24 horas ainda que em regime de plantão e/ou de sobreaviso nas especialidades e suporte técnico. O HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES integrará o processo de reorganização da atenção hospitalar da Rede de Atenção às Urgências por meio da adequação e qualificação da Porta Hospitalar de Urgência. O HMSR será um Centro de referência em alta complexidade para Cardiologia e Neurologia o qual atenderá Urgência e Emergência referida 24h, dentro do aspecto de ações diagnósticas e terapêuticas para fins de credenciamento nos serviços que venha a executar se incorporando como retaguarda clínica e cirúrgica no Plano da Rede de Urgência e Emergência estadual na linha de cuidado do miocárdio e os protocolos da síndrome coronariana aguda. (Portaria MS 800 de 17/05/2015 e Portaria MS 2.994 de 03/12/2011). O Hospital em sua capacidade plena possuirá 226 leitos. Para atender a demanda da Urgência e Emergência referida, do ambulatório, das clínicas e do bloco cirúrgico, o Centro de Imagem deverá funcionar 24h contando com recursos diagnósticos e terapêuticos dentro da estrutura hospitalar: laboratório de eletrofisiologia, cirurgia cardiovascular e procedimentos de cardiologia intervencionista, serviço de imagenologia com radiologia, ultrassonografia, tomografia computadorizada, angiografia digital e ressonância magnética conforme Portarias MS210/2004 e MS756/2005. A assistência ambulatorial cardiovascular contará com atendimento para pacientes externos; acompanhamento pré-operatório e pós-operatório continuado e específico. A assistência ambulatorial em



neurologia contará com atendimento para pacientes externos; atenção pós-operatória continuada a todos pacientes que sejam submetidos a ações terapêuticas neurointervencionistas e/ou neurocirúrgicas na unidade.

3. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia s/n – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep.: 58.219-000.

4. NATUREZA

Trata-se de uma prestação de serviço contínua, 24 horas, 07 dias por semana.

5. ESCOPO DO SERVIÇO

5.1 Entende-se por produção normal e dietética todas as atividades de operacionalização, preparo e distribuição de fórmulas infantis, dietas normais e especiais a pacientes; e dietas normais ou especiais a servidores, residentes, acadêmicos, acompanhantes de pacientes e outros autorizados.

5.2 O objeto inclui o fornecimento de:

5.2.1 Mão de obra;

5.2.2 Gêneros e produtos alimentícios;

5.2.3 Materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, de higiene, de limpeza, de escritório, impressos e outros);

5.2.4 Purificadores de água no âmbito hospitalar;

5.2.5 Equipamentos, mobiliário e instalações complementares necessárias para o funcionamento adequado do serviço, de acordo com os padrões estabelecidos neste Projeto Básico;

5.2.6 Métodos de controle de qualidade dos alimentos, desesentização, desratização e outros, de acordo com a legislação vigente.

5.2.7 Instalação de medidor de Vazão interno, para aferição do consumo individual da empresa prestadora de serviço, quanto o consumo de gás fornecido pela PB GÁS.

5.3 Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade e manutenção, a cozinha/refeitório do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, as áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética que interessem direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos, tais como: despensas, câmaras frigoríficas, lactário, enteral, refeitório e instalações, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, o tempo que for necessário.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

5.4 A CONTRATANTE deverá entregar as instalações em perfeito estado. A manutenção dos equipamentos, sistemas elétricos, hidráulicos, sanitários, gás, vapor, exaustão e refrigeração, instalações e dependências privativas, ficará a cargo e sob a responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA, inclusive as reparações ou consertos quando se fizerem necessários, os quais deverão ser efetuados de imediato. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as penalidades cabíveis.

5.5 Competirá a licitante CONTRATADA o pagamento referente consumo mensal de gás, quanto aos itens de energia elétrica e água será paga pela CONTRATANTE, sendo que na precificação da CONTRATADA não deverá ser considerado o custo de energia nem água, apenas gás.

5.6 Fica estabelecido que em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA para a execução de suas atividades, que impeçam o seu funcionamento, os serviços não poderão ser paralisados.

5.7 Não deverão ser feitas preparações para outras unidades sem permissão da Diretoria da CONTRANTE sendo vedada à CONTRATADA fazer depósitos de gêneros, equipamentos e materiais de qualquer natureza não pertencentes para a prestação do serviço objeto dessa concorrência;

5.8 O pagamento das refeições será feito mensalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA depois de processada a respectiva fatura, competindo ao fiscal do contrato atestar sua execução.

5.8.1 A CONTRATADA declara aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela CONTRATANTE.

5.8.2 A existência e atuação da fiscalização não restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, e às suas consequências e implicações próximas e remotas.

5.9 A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme Instrução Normativa nº 1 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, de 19/01/2010.

6. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

6.1 Descritivo dos horários:

Refeições	Pacientes	Funcionários/Servidores e Residentes	Acompanhantes
Desjejum	06:00 às 07:00	05:30 às 06:50	07:00 às 07:40
Colação	08:30 às 09:00	-	-
Almoço	11:00 às 12:00	11:00 às 13:30	13:30 às 14:30
Merenda	15:00 às 15:30	-	-
Jantar	17:30 às 18:00	20:00 às 21:30	18:30 às 19:40
Ceia	20:30 às 21:00	-	-

6.1.1 O horário das refeições está estabelecido de acordo com o funcionamento da cozinha, podendo ser ajustado a qualquer tempo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

6.1.2 Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei 8069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei 10741 de 1/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (portaria /SAS/ nº 055 de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei 3411 de 29/05/00) e os autorizados pelas diversas áreas assistenciais de acordo com determinação da Direção da CONTRATANTE; em caso de acompanhantes gestantes ou nutrizes, a merenda e a ceia também serão fornecidas;

6.1.3 A ceia pré-operatória será servida aos pacientes no dia anterior da sua cirurgia, em horário de acordo com o protocolo da CONTRATANTE.

6.1.4 As fórmulas infantis serão distribuídas nos horários estabelecidos pela prescrição do nutricionista responsável;

6.1.5 Os lanches, café, água e coffee-break serão entregues nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

7. EXECUÇÃO

7.1 Os serviços serão executados, observadas as características técnicas, conforme especificações abaixo:

7.1.1 Características técnicas das dietas a pacientes:

7.1.1.1 Dietas Básicas:

7.1.1.1.1 Consistência líquida e semi-líquida

7.1.1.1.2 Consistência normal, branda e pastosa (liquidificada ou não)

7.1.1.2 Dietas de acréscimo ou de restrição:

7.1.1.2.1 As dietas de acréscimo ou de restrição serão compostas a partir de dietas básicas, modificadas em suas características, com acréscimo ou redução ou exclusão de um ou mais nutrientes/alimentos, conforme padronização da CONTRATANTE (ex. dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, gastrointestinais, para intolerâncias ou alergias alimentares entre outras).

7.1.1.3 Dietas para preparo de exames:

7.1.1.3.1 Dietas específicas utilizadas para preparo de exames complementares e de diagnóstico, por período determinado.

7.1.1.3.2 Estas dietas devem sofrer restrição de nutrientes (qualitativa e/ou quantitativa), ou acréscimo, alteração na consistência, de acordo com os exames a serem realizados, conforme padronização da CONTRATANTE.

7.1.1.4 Características técnicas das dietas a pacientes de pediatria e lactentes:

7.1.1.4.1 Dietas com as características técnicas constantes no item 7.1.1, adaptadas quanto às preparações, ao porcionamento e as necessidades nutricionais, de acordo com o grupo etário;

7.1.1.4.2 Fórmulas infantis manipuladas – fórmulas infantis com ou sem sacarose, com ou sem farinha, com ou sem fruta, manipuladas e fornecidas de acordo com a legislação vigente. A diluição destas fórmulas deverá ser de acordo com a prescrição do nutricionista responsável;

7.1.2 A CONTRATADA deverá executar dentro das normas técnicas adotadas pela CONTRATANTE, o planejamento de cardápios, o preparo e a distribuição das refeições, sob supervisão da referida Serviço de Nutrição e Dietética;

7.1.3 O sistema de distribuição das refeições para pacientes será centralizado, ou seja, as refeições serão preparadas e porcionadas na cozinha, sendo transportadas para as enfermarias;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 7.1.4 O movimento de carga e descarga dos gêneros será feito em horário determinado pela CONTRATANTE;
- 7.1.5 O controle do número de refeições servidas será feito diariamente por um funcionário da CONTRATADA, juntamente com um da CONTRATANTE;
- 7.1.6 A CONTRATADA deverá investir, com uso de técnicas gastronômicas, em pelo menos 1 nova preparação por mês e em novas formas de preparo, métodos de cocção, técnicas de corte de ingredientes, condimentos e novas formas de apresentação das preparações servidas aos pacientes, nos refeitórios, nos serviços de coffee-break e nas reuniões da direção, de acordo com a aprovação da CONTRATANTE;
- 7.1.7 A CONTRATADA se obriga a padronizar as preparações mediante utilização de fichas técnicas, contendo as quantidades dos gêneros, as instruções detalhadas de preparo, rendimento, valor nutricional, porcionamento e apresentação;
- 7.1.8 A CONTRATADA deverá padronizar o porcionamento das refeições dos pacientes, de acordo com suas necessidades nutricionais e padronização da CONTRATANTE;
- 7.1.9 A CONTRATADA deverá apresentar amostra de todas as preparações com antecedência, para que haja tempo hábil para as devidas alterações. O nutricionista designado pela CONTRATANTE fará a degustação destas preparações, solicitando a modificação ou substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério;
- 7.1.10 A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos usados nestas especificações, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:
- 7.1.10.1 DESJEJUM – Pequena refeição, servida pela manhã para quebrar o jejum.
- 7.1.10.2 COLAÇÃO - Pequeno lanche servido entre o desjejum e o almoço.
- 7.1.10.3 MERENDA – Pequena refeição fornecida entre o almoço e o jantar.
- 7.1.10.4 CEIA - Pequena refeição servida aos pacientes após o jantar.
- 7.1.10.5 CEIA PRÉ-OPERATÓRIA - Pequena refeição servida aos pacientes que serão submetidos a cirurgias no dia seguinte, em horário noturno, conforme protocolo da CONTRATANTE.
- 7.1.10.6 ALMOÇO E JANTAR - Refeições principais, ou grandes refeições.
- 7.1.10.7 DIETA – Alimentos / refeições fornecidos para satisfação de necessidades nutricionais.
- 7.1.10.8 DIETA NORMAL - Dietas sem restrições em relação à consistência.
- 7.1.10.9 DIETA BRANDA, PASTOSA, SEMI-LÍQUIDA E LÍQUIDA - Dietas modificadas basicamente quanto à cocção, consistência e condimentos.
- 7.1.10.10 DIETA HIPOSSÓDICA – Dieta de qualquer consistência com restrição de cloreto de sódio.
- 7.1.10.11 DIETA HIPOGLICÍDICA – Dieta de qualquer consistência com restrição de carboidratos, de acordo com padronização da unidade.
- 7.1.10.12 DIETA HIPOLIPÍDICA - Dieta de qualquer consistência com restrição de gordura, de acordo com padronização da unidade.
- 7.1.10.13 DIETA HIPOPROTEICA - Dieta de qualquer consistência com restrição de proteína, de acordo com padronização da unidade.
- 7.1.10.14 CARDÁPIO - Tradução das preparações em termos de culinária.

8. CONTROLE DE QUALIDADE - A CONTRATADA deverá:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 8.1** Elaborar e implantar no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços o(s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições, do Lactário e da Enteral, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação da SND e da CCIH da unidade;
- 8.2** Conservar em perfeitas condições de uso e de higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislação vigente;
- 8.3** Manter condições de higiene em todas as etapas de produção de refeições, desde o recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo até a distribuição dos alimentos, conforme legislação vigente;
- 8.4** Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;
- 8.5** Utilizar acessórios e produtos de higienização registrados em órgão sanitário competente, conforme legislação vigente e aprovação da CONTRATANTE e da CCIH da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços e obedecer às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. O armazenamento destes produtos deverá ser em local destinado para este fim;
- 8.6** Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas e das fórmulas infantis manipuladas, em sacos lacrados próprios para esta finalidade e conservar por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação vigente. Deverão ser realizadas análises microbiológicas de amostras de refeições mensalmente, assim como de fórmulas infantis, a critério da CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE;
- 8.7** Realizar controle microbiológico mensal através de outras análises necessárias (ambiente, utensílios e pessoal), de acordo com a legislação vigente e padronização da CONTRATANTE;
- 8.8** Realizar, através de empresa especializada, desinsetização e desratização com periodicidade de acordo com a legislação vigente, ou sempre que necessário, e descupinização, quando houver necessidade, de todas as dependências ocupadas, sem ônus para a CONTRATANTE. No caso de ineficiência de quaisquer destes procedimentos, a CONTRATADA fica obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido. A Empresa deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;
- 8.9** Controlar, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações e as fórmulas infantis em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilha com controle destas temperaturas afixadas próximos aos equipamentos, em local de fácil visualização, adotando as medidas corretivas necessárias. Para controle da temperatura ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, a CONTRATADA deverá adquirir termômetros adequados a estas finalidades;
- 8.10** Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente. As sobremesas, sucos e frios distribuídos aos pacientes e servidores deverão ser identificados com a data da manipulação e validade;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 8.11** Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;
- 8.12** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 8.13** Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as Normas Técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local pré-estabelecido pela CONTRATANTE, em recipientes apropriados, conforme legislação vigente;
- 8.14** Fazer a limpeza trimestral das caixas de gordura ou em prazo menor quando houver necessidade;
- 8.15** Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessite ingressar nas instalações de produção de refeições.

9. DOS DEVERES DA CONTRATADA

- 9.1** Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas e serviços enumerados a seguir e cujos custos devem integrar os preços oferecidos:
 - 9.1.1** Despesas com gás e telefone (linha externa), de acordo com especificações contratuais;
 - 9.1.2** Despesas com itens que tenham mensuração independente são de responsabilidade direta e total da CONTRATADA;
 - 9.1.3** Todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive as análises microbiológicas e todo material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados;
 - 9.1.4** Quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham relação com os serviços objeto desta contratação;
 - 9.1.5** Fornecer todos os materiais complementares necessários ao fluxo do serviço, conforme padronização da CONTRATANTE;
 - 9.1.6** Realizar manutenção preventiva através de cronograma, corretiva e operacionalização de todos os equipamentos, mantendo em perfeitas condições de conservação e funcionamento as instalações e equipamentos de cozinhas, copas, refeitórios, lactário, enteral e demais dependências recebidas, fazendo de imediato e a sua custa, os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, desde que os danos não resultem de defeitos da estrutura da unidade hospitalar.
 - 9.1.7** A retirada de equipamentos da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pela CONTRATANTE, obedecendo às rotinas de saída de materiais da unidade;
 - 9.1.8** Os alimentos e preparações serão transportados da cozinha para as unidades de distribuição em carros de transporte térmicos, fornecidos pela CONTRATADA;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 9.1.9** Fornecer purificadores de água com água natural e gelada, mínimo de 1 (um) para cada local estipulado pela CONTRATANTE, ficando à disposição dos usuários da unidade hospitalar; Assim como a manutenção e troca de filtros.
- 9.1.10** Fornecer micro-ondas para todas as copas e locais estipulados pela CONTRATADA.
- 9.1.11** Os biscoitos (doce, salgado, bolacha, etc.) deverão ser fornecidos em embalagem individual industrializada. Quando não for possível atingir o peso exato preconizado neste Projeto Básico, por diferenças na padronização de embalagens da indústria, fica a cargo da SND estabelecer qual a variação de peso será permitida para cada situação.
- 9.1.12** Os utensílios utilizados para servir as refeições para os pacientes deverão ser adequados para uso em carros térmicos com fluxos de ar quente e frio, portanto de material resistente a variações de temperatura e de tamanho compatível com o das bandejas e com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização da CONTRATANTE;
- 9.1.13** Os utensílios em uso nos refeitórios deverão ser em quantidade de acordo com o número de refeições servidas, para que não haja necessidade de reposição e de acordo com as normas vigentes, conforme padronização da CONTRATANTE;
- 9.1.14** Deverá fornecer e fazer a reposição de todo o material, sempre que os mesmos estiverem amassados, arranhados, quebrados, amarelados, descascados ou sempre que houver necessidade, de maneira que os pacientes e funcionários e outros sejam servidos com utensílios completos e íntegros:
- 9.1.14.1** Pratos - lisos, de louça;
- 9.1.14.2** Copos - haverá uso exclusivo de copos descartáveis, capacidade para 200 ml, para líquidos em geral: água, refresco, etc.;
- 9.1.14.3** Talheres – em aço inoxidável, envelopados, com garfo e faca de mesa, colher de sopa e guardanapo, de acordo com a refeição servida e com a padronização da CONTRATANTE;
- 9.1.14.4** Bandejas para pacientes – lisas, adequadas para uso nos carros térmicos fornecidos pelo CONTRATANTE, conforme padronização da CONTRATANTE;
- 9.1.14.5** Canudos descartáveis dobráveis ou não e outros utensílios descartáveis resistentes, conforme padronização da CONTRATANTE, para uso com pacientes em precaução de contato ou com necessidades especiais, de acordo com solicitação dos nutricionistas dos centros de atendimento;
- 9.1.14.6** Fornecer utensílios descartáveis resistentes, conforme padronização da CONTRATANTE, em situações de emergência (por exemplo, falta de água), conforme solicitação da CONTRATANTE;
- 9.1.15** Os copos, saladas e sobremesas destinados aos pacientes deverão ser devidamente protegidos com tampa.
- 9.1.16** Todos os utensílios utilizados no refeitório deverão ter um padrão diferente dos utilizados para os pacientes. Para a pediatria serão utilizados utensílios coloridos com motivos infantis e tamanhos variados, conforme padronização da CONTRATANTE;
- 9.1.17** Deverá colocar um quadro de avisos à entrada do refeitório, no qual deverá ser afixado, diariamente, o cardápio atualizado, devidamente digitado e assinado;



9.1.18 Fornecer todos os utensílios, materiais de higiene, rótulos, materiais descartáveis de paramentação, equipamentos complementares e outros necessários à manipulação, acondicionamento e distribuição das fórmulas infantis, conforme padronização da CONTRATANTE;

9.1.19 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

9.1.20 Deverá prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

10. ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES

10.1 Variações e frequência de Alimentos (prato principal) para preparações dos Pacientes:

DIETAS BÁSICAS CONSISTÊNCIA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA

a) Pequenas Refeições			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA	CEIA PRÉ-OPERATÓRIA
Valor Energético Aproximado (kcal)			420	100	420	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
I	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	100	100	100	100	100
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200	200
	- ou água de coco	ml	200	200	200	200	200
	- ou leite acidificado com lactobacilos vivos	ml	-	200	200	200	200
II	Leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) para café	ml	150	-	150	150	150
	- ou leite puro (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	-	200	200	200
	- ou leite desnatado ou de cabra ou deslactosado ou de soja, ou com flavorizantes (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	-	200	200	200
	- ou leite com chocolate ou achocolatado ou achocolatado diet ou suplemento oral em pó lácteo hiperproteico	ml	200	-	200	200	200
	- ou iogurte ou queijo petit suisse com polpa de frutas ou iogurte diet ou iogurte desnatado	U	1	-	1	1	1
	- ou sorvete ou sorvete diet (copo 80 g)	U	1	-	1	1	1
	- ou fórmula específica para tratamento de Doença de Crohn, com TGF-beta 2	ml	200	-	200	200	200
III	Farinha (para mingau a 10%)	G	20	-	20	20	20
	- ou farelo de aveia ou de trigo ou similares a base de fibras (5 g)	PC	1	-	1	1	1
	- flocos de aveia	PC	1	-	1	1	1
	- ou biscoito (50 g)	PC	1	-	1	1	1
	- ou espessante (10g)	PC	1	-	1	1	1
Geleia de frutas	G	15	-	15	15	15	



IV	- ou geleia de mocotó (40 g)	PC	1	-	1	1	1
	- ou geleia de fruta dietética	G	15	-	15	15	15
	- ou gelatina ou gelatina diet (70 g)	PC	1	-	1	1	1
	- ou queijo cremoso (30 g)	PC	1	-	1	1	1
V	Fruta	pç	1	1	1	1	1
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100	100	100	100
	- ou suco de fruta	ml	200	200	200	200	200
	- ou suco com 2 frutas ou com 01 fruta e 01 hortaliça	ml	200	200	200	200	200
	- ou refresco de fruta	ml	200	200	200	200	200
VI	- ou chá (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	-	-	-	-	400
	- ou água de coco	ml	-	-	-	-	400
	- ou refresco de fruta	ml	-	-	-	-	400

b) Grandes Refeições				ALMOÇO	JANTAR
Valor Energético Aproximado (kcal)				600	600
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada		
I	Caldo de legumes tamizados B ou C com mínimo de 25 g de carne/100 ml;	g	400	400	
	- ou caldo de legumes enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 20 g/100ml c/ ou s/ clara de ovo)				
	- ou canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 25 g de frango/100 ml				
	- ou sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne (25g/100ml), vegetais A, B ou C e/ou leguminosas)				
	- ou purê ou sopa de legumes com purê, c/ ou s/ clara de ovo, c/ ou s/ caldo de leguminosas				
II	Doce Cremoso	g	80	50	
	- ou flan ou flan diet	g	100	80	
	- pudim ou pudim diet ou pavê	g	100	100	
	- ou fruta assada ou cozida	g	150	100	
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100	
	- ou geleia de frutas	g	60	60	
	- ou geleia dietética de frutas	g	60	60	
	- ou geleia de mocotó	g	100	100	
	- ou geleia dietética de mocotó	g	100	100	
	- ou gelatina	g	100	100	
	- ou gelatina com creme de leite	g	120	120	
	- ou gelatina dietética	g	100	100	
	- ou iogurte ou iogurte diet ou desnatado	u/p	01	01	
	- ou picolé	ç	01	01	
- ou sorvete ou sorvete diet	u	100	100		
- ou suspiro	ml	50	50		
III	Suco natural de frutas	ml	200	200	
	- ou água de coco	u	01	01	
	- ou chás diversos c/ ou s/ açúcar ou edulcorante	ml	200	200	

DIETAS BÁSICAS
CONSISTÊNCIA/NORMAL/BRANDA/PASTOSA



a) Pequenas Refeições			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA	CEIA PRÉ-OPERATÓRIA
Valor Energético Aproximado (kcal)			450	100	450	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
I	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50		50	50	50
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	X	200	200	200
	- ou água de coco	m	---		200	200	200
	- ou leite acidificado com lactobacilos vivos	l u	0 1		01 01	01 01	01 01

II	Leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) para café	m	150		150	150	150
	- ou leite puro (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	l	200		200	200	200
	- ou leite desnatado ou de cabra ou deslactosado ou de soja, ou com flavorizantes (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	m	200	X	200	200	200
	- ou leite com chocolate ou achocolatado ou achocolatado diet ou suplemento oral em pó lácteo hiperproteico	l	200		200	200	200
	- ou vitamina de leite com fruta	m					
	- ou iogurte ou queijo petit suisse com polpa de frutas ou iogurte diet ou iogurte desnatado	ml	200		200	200	200
	- ou fórmula específica para pacientes com Doença de Crohn com TGF-beta 2	m l u	01 01 200		01 01 200	01 01 200	01 01 200
III	Pães (sal/doce) diversos c/ ou s/ glúten	g	50		50	50	50
	- ou bolacha (salgada ou doce) 50 g	pç	01		01	01	01
	- ou torrada c/ ou s/ glúten (50 g)	pç	01		01	01	01
	- ou farinha (para mingau a 10%)	g	20	X	01	01	01
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten (50 g)	pç	01		01	01	01
	- ou bolo (100 g)	pç	---		01	---	---
	- ou farelo de aveia ou de trigo ou similares a base de fibras (5g)	pç	01		01	01	01
	- ou espessante (10g)	pç	01		01	01	01
IV	Manteiga com ou sem sal	g	10		10	10	10
	- ou geleia de fruta	g	15	X	15	15	15



	- ou geleia de fruta diet	g	20		15	15	15
V	Queijos (minas frescal ou cremoso ou ricota ou pasteurizado ou prato) - ou presunto ou blanquet ou peito de peru	g	30	X	30	X	X
a) Pequenas Refeições (continuação)			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia	Ceia Pré-operatória
Valor Energético Aproximado (kcal)			450	100	450	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
VI	Fruta	u	01	01	01		
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100	100		
	- ou suco de fruta	ml	200	200	200		
	- ou suco com 2 frutas ou com 1 fruta e 1 hortaliça	ml	200	200	200	X	X
	- ou refresco de fruta	ml	200	200	200		
	- ou salada de frutas	pç	---	---	01		
VII	Líquido isotônico tipo "Gatorade"	ml					400
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml					400
	- ou água de coco	ml					400
	- ou refresco de fruta	ml					400

b) Grandes Refeições			ALMOÇO		JANTAR	
Valor Energético Aproximado (kcal)			800		800	
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada			
I	Entrada: vegetais A, B, ou C ou cereais ou leguminosas ou frutas - salada - ou sopa ou caldo de legumes	g	100		100	
		ml	200		200	
II	Cereal e/ou massas c/ ou s/ glúten, integral ou não	G	150		150	
III	Leguminosas (feijão)	G	150		150	
IV	Carne Bovina - ou vísceras - ou aves - ou peixes (filé) - ou peixes (posta) - ou ovo ou clara de ovo - ou soja	g	120		120	
		g	150		150	
		g	250		250	
		g	150		150	
		g	200		200	
		u	02		02	
V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C ou frutas - ou farofa - ou pirão - ou polenta ou massa	g	150		150	
		g	50		50	
		g	100		100	
		g	100		100	
VI	Sobremesa: fruta - ou doces (pasta) ou doces diet - ou doces caseiros de vegetais/frutas - ou doces cremosos - ou gelatina, flan, pudim comum ou diet - ou geleia de mocotó - ou suspiro	u/p	01		01	
		ç				
		g	50		50	
		g	80		80	
		g	80		80	
		g	100		100	
		g	100		100	
g	50		50			



	- ou sorvete ou sorvete diet	ml	100	100
	- ou picolé	u	01	01
	- ou doces em calda industrializadas ou compota	u	01	01
	- ou salada de frutas	pç	01	01
VII	Suco natural de frutas	ml	200	200
	- ou água de coco	ml	200	200
	- ou chás diversos	ml	200	200

FÓRMULAS INFANTIS MANIPULADAS

Especificações	U
Fórmulas infantis, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, a base de leite de vaca integral ou desnatado, com ou sem farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis de partida ou seguimento, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, com ou sem lactose, sacarose, prebióticos, probióticos, farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis a base de proteína de soja, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, sem lactose, glúten e proteínas lácteas, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis especializadas, a base de proteína hidrolisada, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, sem lactose e glúten, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis especializadas, para erros inatos de metabolismo, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, isenta de nutrientes específicos, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	L

10.1.1 Distribuição

10.1.1.1 As fórmulas infantis, os lanches e as refeições aos pacientes serão entregues nas enfermarias ou em outros locais solicitados pela CONTRATANTE por copeiros (as) da CONTRATADA.

10.1.1.2 Variações e frequência de alimentos (prato principal) e preparações para pacientes:

Carnes	Tipo	Exemplo de preparações, entre outros	Frequência Semanal	Frequência Quinzenal
Aves	- frango carcaça - filé de peito de frango	- assado - frito - grelhado - à caçarola - à milanesa - à parmegiana	04	
Peixe	- filé de peixe sem espinhas	- cozido - ensopado - frito	03	
Fígado		- bife - iscas		01
Boi	- chã de dentro - patinho - lagarto - contra-filé - alcatra	- rolê; de panela - assado (com ou sem recheio) - bife; à doré - moído - à milanesa	Completa a frequência mensal	



- à parmegiana
- à pizzaiolo

EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES (ENTRADA, ACOMPANHAMENTOS, GUARNIÇÃO, SOBREMESA E OUTROS)

Item	Preparações	Exemplos de preparações, entre outras
I	Saladas	De vegetais crus, frutas, cereais ou leguminosas cozidos, simples ou mistas
II	Sopas	De vegetais, leguminosas, massa, cereais, consômê (só para pacientes) e canja
III	Massas	Com ou sem queijo
IV	Arroz	Simples, à grega ou de forno
V	Guarnições	Vegetais A, B ou C ou frutas, purê, soufflê, creme (com ou sem molho), farinhas, farofa, pirão, polenta, empanados, empadão
VI	Molhos	À campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, maionese, de tomate e outros
VII	Ovos	Para enriquecimento ou preparações; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições
VIII	Feijão	Preto, branco e de outras variedades de preço similar
IX	Sobremesas	Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, saladas ou sorvetes, doces caseiros de vegetais ou frutas ou doce em pasta, de leite e outros
X	Refrescos	Naturais ou polpa de fruta

10.1.1.2.1 O ovo e a soja, nas suas diversas formas de preparo, podem ser utilizados, conforme solicitação, em substituição à preparação protéica.

10.1.1.2.2 Obrigatoriamente as dietas destinadas a pacientes, de qualquer consistência e/ou característica COM sal deverão ser preparadas em separado das SEM sal.

10.1.1.2.3 Obrigatoriamente as dietas destinadas a pacientes, de qualquer consistência e/ou característica COM sal deverão ser preparadas em separado das SEM sal.

10.1.1.2.4 Todas as dietas devem ser preparadas rigorosamente de acordo com o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, com todos os condimentos naturais necessários para a melhor palatabilidade e aceitação.

10.1.1.2.5 As frutas ficam condicionadas a safra;

10.1.1.2.6 O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no Item 13.

10.1.1.2.7 Serão oferecidas sempre 2 (duas) opções de proteína no almoço e jantar, sendo 1 (uma) de carne branca para pacientes.

10.2 Variações e frequência de Alimentos (prato principal) para preparações de servidores, residentes, estagiários e outros autorizados pela CONTRATANTE:

a) Pequena Refeição			DESJEJUM
Valor Energético Aproximado (kcal)			450
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada
I	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

II	Leite ou leite desnatado ou preparações a base de leite (arroz doce, canjica e outros) com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200	
	- ou leite com achocolatado - ou iogurte ou iogurte diet	ml u	200 01	
III	Pão (sal ou doce)	g	50	
	- ou bolacha (salgada ou doce) (50g)	pç	01	
	- ou bolo simples (100 g)	pç	01	
IV	Manteiga c/ ou s/ sal	g	10	
	- ou geleia de fruta	g	15	
	- ou geleia de fruta diet	g	15	
V	Queijo Prato	g	30	
	- ou queijo minas	g	30	
	- ou queijo cremoso	g	30	
	- ou presunto	g	30	
	- ou peito de peru	g	30	
	- ou peito de frango	g	30	
	- ou blanquet	g	30	
	- ou ricota	g	30	
	- ou ovo	u	01	
- ou salsicha	u	01		
VI	Fruta	u/pç	01	
	- ou suco de fruta	ml	200	
	- ou salada de frutas	pç	01	
b) Grandes Refeições			ALMOÇO	JANTAR
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada: vegetais A, B, ou C	g	100	100
	- leguminosas	g	80	80
	- massas	g	50	50
	- sopas	ml	250	250
	- salgadinhos	g	50	50
	- cereais	g	80	80
	- frutas	g	100	100
II	Cereais	g	150	150
III	Leguminosas	g	150	150
	Carnes:	g	150	150
	- bovina	g	150	150
	- suína	g	150	150
	- aves	g	250	250
	- peixe	g	150	150
IV	- fígado	G	120	120
	- dobradinha	g	150	150
	- carne seca	g	150	150
	- ovo	u	02	02
	- rabada	G	250	250
	- lingüiça	g	120	120
	- feijoada	g	250	250



V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C - ou farofa - ou pirão - ou polenta - massa - outros	g	150 100 150 150 150 150	150 100 150 150 150 150
VI	Sobremesas: - frutas / salada de frutas - doces em pasta (com ou sem queijo), docinhos - compotas ou doces em calda - pudim - gelatina (com ou sem creme) - flan - mousse - tortas ou tarteletes - sorvetes - pavê - doces caseiros	u/pç g g g g g g g g g g g	01 80 100 100 100 100 80 80 100 80 80	01 80 100 100 100 100 80 80 100 80 80
VII	Molhos	-	-	-
VIII	Refresco de frutas (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200
IX	Pão, torrada	g	30	30
X	Cafezinho e chás diversos	ml	50	50

10.2.1 Distribuição

CARNES (PROTEÍNAS)	TIPOS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA SEMANAL	FREQUÊNCIA MENSAL
Aves	Coxa Sobrecoxa Filé de Peito de Frango	Assado Frito Grelhado À milanesa À parmegiana cozido	05	
Peixe	Filé de Peixe sem espinhas	Cozido ensopado frito	02	
Suína	Bisteca Pernil Lombo Linguiça	Assado Cozido Grelhado		07
Ovos	Galinha	Omelete Forno Cozido		01
Pratos Mistos	Dobradinha			01



	Feijoada			
Fígado	Bovino	Grelhados Cozidos À milanesa		01
Bovina	Chã de dentro Patinho Lagarto Contra-Filé Alcatra Carne Seca Rabada	De panela Rolê Assado com ou sem recheio Bife grelhado À milanesa Moído À parmegiana		20

10.2.1.1 As frutas ficam condicionadas a safra.

10.2.1.2 O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no Apêndice 1;

10.2.1.3 O leite desnatado deverá ser sempre uma opção nas pequenas refeições;

10.2.1.4 Grupo I - entrada: serão oferecidas variedades de salada (06 no almoço e 01 no jantar);

10.2.1.5 Grupo IV - serão oferecidas 02 opções de preparações protéicas no almoço e 02 no jantar, sendo 01 sempre carne branca (frango ou peixe);

10.2.1.6 Grupo V - serão oferecidas 03 variedades de guarnição.

10.2.1.7 Grupo VI - sobremesas: serão oferecidas 01 opções no almoço, sendo 02 vezes por semana a opção de fruta da safra;

10.2.1.8 Grupos VII - molhos: rosé, à campanha, tártaro, entre outros;

10.2.1.9 O padrão de variedades descrito acima é válido para dias úteis; em finais de semana e feriados o modelo segue o determinado para o jantar;

10.2.1.10 Será elaborado um prato vegetariano diariamente de segundas-feiras à sextas-feiras, de acordo com demanda encaminhada pela CONTRATANTE.

10.3 Acompanhantes

a) Pequena Refeição			DESJEJUM/CEIA
Valor Energético Aproximado (kcal)			450
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada
	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) - ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
		ml	200

I			
---	--	--	--



II	Leite ou leite desnatado ou preparações a base de leite (arroz doce, canjica e outros) com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
	- ou leite com achocolatado	m	200
	- ou iogurte ou iogurte diet	l u	01
III	Pão (sal ou doce)	g	50
	- ou bolacha (salgada ou doce) (50g)	pç	01
	- ou bolo simples (100 g)	pç	01
IV	Manteiga c/ ou s/ sal	g	10
	- ou geleia de fruta	g	15
	- ou geleia de fruta diet	g	15
V	Queijo Prato	g	30
	- ou queijo minas	g	30
	- ou queijo cremoso	g	30
	- ou presunto	g	30
	- ou peito de peru	g	30
	- ou peito de frango	g	30
	- ou blanquet	g	30
	- ou ricota	g	30
	- ou ovo	u	01
	- ou salsicha	u	01
VI	Fruta	u/p	01
	- ou suco de fruta	ç ml	200
	- ou salada de frutas	pç	01

b) Grandes Refeições (refeição porcionada)			ALMOÇO	JANTAR
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada: vegetais A, B, ou C (1 variedade)	g	100	100
	- leguminosas	g	80	80
	- massas	g	50	50
	- sopas	ml	250	250
	- salgadinhos	g	50	50
	- cereais	g	80	80
	- frutas	g	100	100
II	Cereais	g	150	150
III	Leguminosas	g	150	150
IV	Carnes (1 variedade)	g	150	150
	- bovina	g	150	150
	- suína	g	150	150
	- aves	g	250	250
	- peixe	g	150	150
	- fígado	g	120	120
	- língua	g	120	120
	- carne seca	g	150	150
	- lingüiça	g	120	120
	- ou ovo (opção)	u	02	02
	Guarnição: vegetais A, B e/ou C (1 variedade)	g	150	150
	- ou farofa		100	100

10.3.1 O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no Item 13;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 10.3.2** As frutas ficam condicionadas a safra.
- 10.3.3** Receberão merenda as acompanhantes que estiverem em período de gestação ou lactação.
- 10.3.4** As grandes refeições serão porcionadas por copeiras da CONTRATADA;
- 10.3.5** O ovo nas suas diversas formas de preparo deverá ser oferecido semanalmente como opção proteica;
- 10.3.6** O leite desnatado deverá ser sempre uma opção.
- 10.3.7** SERVIDORES, RESIDENTES, ACADEMICOS E ACOMPANHANTES - Farão suas refeições no refeitório, quando devidamente autorizados. Os acompanhantes poderão fazer refeições nas enfermarias junto aos pacientes, quando necessário, conforme determinação da CONTRATANTE.
- 10.3.8** As quantidades das preparações podem ser modificadas de acordo com as necessidades observadas.
- 10.4** Lanche para áreas confinadas e outros
- 10.4.1** Pequena refeição servida aos servidores de áreas confinadas ou outras situações especiais, de acordo com determinação da Direção do CONTRATANTE. Deverão ser distribuídos nos diversos setores da unidade, conforme padronização da CONTRATANTE.

LANCHE PARA OS PERÍODOS DA MANHÃ, TARDE E NOITE

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
- leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200
- pão	g	50
e manteiga	g	10
e queijo	g	30
ou sanduíches com pães variados com queijo e frios ou bolo ou pizza ou salgadinhos	pç	01
-fruta		
ou refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	pç/ u	01
	ml	200

REUNIÕES DA DIREÇÃO

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
- leite ou achocolatado (com ou sem edulcorante não calórico)	ml	150
- geleia de fruta ou manteiga individual	g	15
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não ou bolos variados (50 g)	Pç	01
- sanduíche (recheios variados)	g	200
- fruta	u	01
	u/pç	01

COFFEE-BREAK 1

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	100
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não (50 g)	pç	01



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

COFFEE-BREAK 2

	U	Porcionamento
- refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
- bolos variados, de frutas ou chocolate, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, com ou sem açúcar, com ou sem edulcorante não calórico culinário	pç	01
- café	ml	100
- frutas	pç	1
- sanduíche (recheios variados)	g	200

COFFEE-BREAK 3

	U	Porcionamento
- refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
- refrigerantes variados	ml	200
- bolos variados, de frutas ou chocolate, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, com ou sem açúcar, com ou sem edulcorante não calórico culinário	pç	01
- salgadinhos variados, fritos ou de forno	ud	05
- sanduíche de pães variados com queijos ou frios	ud	01
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não (50g)	pç	01
- frutas variadas (100g)	pç	01
- café	ml	100

LANCHE PARA DOADORES DE SANGUE

	U	Porcionamento
- refresco de fruta ou mate com açúcar	ml	800
- suco de fruta ou achocolatado em embalagem tetra pack	ml	200
- biscoito salgado (50 g)	pç	01
- biscoito doce (50 g) ou mini-bolo	pç	01
- queijo processado UHT (20g)	u	01

10.5 Do planejamento dos serviços:

10.5.1 A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, os cardápios completos, para pacientes e servidores, conforme VET estipulado e necessidades nutricionais, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias à CONTRATANTE, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço, com antecedência mínima de 2h.

10.5.2 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE a análise nutricional dos cardápios elaborados, contendo macro e micronutrientes.

10.5.3 A CONTRATADA deverá manter o cardápio planejado, integralmente, do início ao fim das refeições.

10.5.4 Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

10.5.4.1 Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;

10.5.4.2 Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;

10.5.4.2.1 O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;

10.5.4.2.2 O clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade;



10.5.4.2.3 Hábitos alimentares regionais;

10.5.4.2.4 A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

10.5.5 Atender a toda e qualquer solicitação do paciente, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

10.5.5.1 Planejar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Semana Santa, Festa Junina e outras), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padronização da CONTRATANTE, sem custos adicionais.

10.5.5.2 Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas;

10.5.5.3 Planejar cardápios diferenciados para a pediatria;

10.5.5.3.1 Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições deverão atender as seguintes exigências:

- Carnes bovinas:

Assados: lagarto ou coxão duro;

Grelhados: contra-filé;

Bife a milanesa: alcatra, coxão mole ou patinho;

Espeto: alcatra;

Bife de panela: coxão mole, patinho ou coxão duro;

Bife rolê, picado: coxão mole, coxão duro ou patinho.

- Carnes suínas:

Bife, churrasco, assado e cozido: lombo, pernil ou bisteca;

Linguças: puras de carne suína fresca ou defumada conforme a preparação.

- Carnes de aves:

Utilizar apenas peito, coxas e sobre coxas.

- Pescados:

Postas/filé de cação.

- Utilizar dobradinha, moela e/ou fígado no caso de preparo de vísceras.

- Os laticínios deverão ser pasteurizados. O leite deverá ser integral, semi-desnatado ou desnatado, em embalagem cartonada asséptica (litro), para todas as preparações de pacientes e servidores.

- Os ovos deverão ser extra, classe A, branco.

- O arroz deverá ser extra tipo 1 - grãos largos (refeitório) ou agulhinha (pacientes).

- O feijão deverá ser dos tipos: carioquinha, mulatinho, manteiga branco, preto, verde, macassar.

- O sal deverá ser refinado e iodado.

- Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados.

- As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.

- Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.

- Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

10.5.6 Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade e de marcas conceituadas, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à CONTRATANTE 2 (dois) marcas diferentes de cada produto para aprovação. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

10.6 Das situações de emergência.

10.6.1 A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato;

10.6.2 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

11. DIMENSIONAMENTO

11.1 O dimensionamento da equipe necessária para a execução dos serviços, deverá ser avaliada pela CONTRATADA considerando todas as atividades necessárias à execução dos serviços, bem como todas as normas técnicas existentes dos órgãos reguladores que sejam pertinentes ao objeto dessa concorrência, além da padronização da CONTRATANTE;

11.2 O fornecimento dos uniformes e seus complementos para a equipe envolvida (a CONTRATADA não poderá repassar os custos de qualquer um destes itens de uniforme e equipamentos a seus empregados);

11.3 A CONTRATADA deverá assegurar salários e cumprir todas as disposições legais relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros e encargos fiscais trabalhistas, previdenciários, civis e comerciais que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do CONTRATO;

11.4 É de responsabilidade da CONTRATADA manter seus empregados e dar ciência sobre as normas disciplinares do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, bem como Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

11.5 Realizar a comprovação do vínculo empregatício dos empregados disponibilizados para a execução do serviço, mediante a apresentação de carteira de trabalho expedida pelo Ministério do Trabalho ou ficha de registro do empregado;

11.6 Exercer o controle de assiduidade e pontualidade sobre seus empregados, e apresentando ao Fiscal do Contrato a competente documentação para fins de medição;

11.7 Prover toda a mão de obra necessária à garantir a operação dos postos, nos regimes contratados, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

11.8 Manter disponibilidade da equipe dentro dos padrões desejados, para atender eventuais acréscimos solicitados pela CONTRATANTE, bem como impedir que seja mantida ou retorne às instalações do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES a mão de-obra que vier a cometer falta disciplinar qualificada de natureza grave, bem como em caso de férias de membros da equipe;

11.9 Providenciar, imediatamente, as substituições da mão de obra qualificada ou entendida como inadequada para prestação dos serviços, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 11.10** Responsabilizar-se civil e penalmente pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da CONTRATANTE, em seu acompanhamento;
- 11.11** Fornecer e exigir dos empregados o uso de todos os equipamentos de segurança recomendados pelas normas regulamentares, afastando do serviço aqueles empregados que se negarem a usá-los;
- 11.12** Assumir todas as questões, reclamações trabalhistas, demandas judiciais, ações por perdas ou danos e indenizações oriundas de erros, danos ou quaisquer prejuízos causados por seus funcionários e/ou preposto(s);
- 11.13** Pagar, até o 5º dia útil do mês subsequente, os salários dos empregados utilizados nos serviços contratados, em conformidade com o artigo 459 § 1º da Consolidação das Leis do Trabalho, bem como recolher no prazo legal todos os encargos decorrentes, independente do repasse financeiro da CONTRATANTE;
- 11.14** A CONTRATADA obriga-se a manter a seu serviço, no HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e distribuídos segundo necessidade dos setores, de modo a garantir a perfeita execução do contrato, suprimindo a demanda de funcionamento nas 24 horas.
- 11.15** Os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos aparados e sem bigode e barba, com unhas aparadas sem esmalte, sem adornos, uniformizados pela Empresa de acordo com aprovação da CONTRATANTE, e com crachá de identificação. Os funcionários que manipulam alimentos na preparação e distribuição deverão usar gorro ou touca e máscara. Os uniformes dos funcionários envolvidos na manipulação e distribuição de alimentos deverão ser obrigatoriamente diferenciados dos uniformes dos que fazem higienização de ambientes e equipamentos;
- 11.16** É proibida a permanência dos funcionários da CONTRATADA no HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES fora do horário de trabalho. A permanência de qualquer funcionário da concessionária nas dependências do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, fora de seu horário oficial escalado, deverá ser comunicada com antecedência para ciência e autorização da SND e posterior controle da portaria do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES;
- 11.17** Enviar à CONTRATANTE as escalas de serviço de todos os empregados até o último dia útil anterior a escala em questão;
- 11.18** Em caso de faltas, férias, licenças, folgas e demissões a CONTRATADA deverá providenciar de imediato a substituição do empregado para que não haja prejuízo ao serviço. O pessoal em treinamento deverá ser considerado como excedente ao quadro, e o treinamento deverá ser de no mínimo três dias. As admissões e demissões deverão ser informadas por escrito à CONTRATANTE;
- 11.19** A CONTRATADA deverá responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou a própria unidade hospitalar, desde que fique comprovada a sua responsabilidade;
- 11.20** A CONTRATADA deverá colocar em prática e observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal sob sua responsabilidade, bem como as demais normas previstas pelo CONTRATANTE. Deverá fornecer todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários segundo estas normas, (ex. luvas, máscaras, casacos para câmara frigorífica, aventais, protetores de ouvido, entre outros);
- 11.21** Dimensionamento a ser considerado pela CONTRATADA:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

FUNÇÃO	TURNO	REGIME	ESCALA	QUANTIDADE
Nutricionista RT	Diurno	Diarista	08 hs	01
Nutricionista Produção	Diurno	Plantonista	12X60	03
	Noturno	Plantonista	12x60	03
Cozinheiro	Diurno	Plantonista	12X36	02
	Noturno	Plantonista	12X36	02
	Diurno	Diarista	8 hs	01
Copeiro	Diurno	Plantonista	12x36	06
	Noturno	Plantonista	12x36	04
	Diurno	Diarista	8 hs	01
Copeiro Lactarista	Diurno	Plantonista	12x36	02
	Noturno	Plantonista	12x36	02
	Diurno	Diarista	8 hs	01
Auxiliar de Cozinha	Diurno	Plantonista	12x36	08
	Diurno	Diarista	8 hs	01
	Noturno	Plantonista	12x36	04
Magarafe	Diurno	Diarista	8 hs	01
Estoquista	Diurno	Plantonista	12x36	02
ASG	Diurno	Plantonista	12X36	04
	Diurno	Planonista	12x36	02
Auxiliar administrativo	Diurno	Diarista	8 hs	01
Total				51



11.21.1 Esse dimensionamento só poderá ser alterado se autorizado pela CONTRATANTE e poderá sofrer aumentos de acordo com a necessidade do serviço, sempre com o objetivo de atender adequadamente o fornecimento de refeições da unidade hospitalar.

12. ESTIMATIVA MENSAL

12.1 As quantidades estimadas de refeições foram calculadas com base na quantidade de leitos, englobando o fornecimento das refeições à pacientes, acompanhantes, funcionários e outros a serem definidos pela CONTRATANTE. As quantidades são estimativas para o cálculo do valor unitário.

TABELA 12.1 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
DIETA: Normal				
Desjejum	300			
Colação	350			
Almoço	320			
Merenda	340			
Jantar	350			
Ceia	350			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Pastosa				
Desjejum	400			
Colação	450			
Almoço	450			
Merenda	450			
Jantar	460			
Ceia	390			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Branda				
Desjejum	450			
Colação	420			
Almoço	450			
Merenda	450			
Jantar	430			
Ceia	440			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipossódica				
Desjejum	735			
Colação	750			



Almoço	680			
Merenda	660			
Jantar	670			
Ceia	670			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipolipídica				
Desjejum	50			
Colação	50			
Almoço	50			
Merenda	50			
Jantar	50			
Ceia	50			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipoproteica				
Desjejum	50			
Colação	50			
Almoço	50			
Merenda	50			
Jantar	50			
Ceia	50			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipoglicídica				
Desjejum	100			
Colação	100			
Almoço	100			
Merenda	100			
Jantar	100			
Ceia	100			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Líquida				
Desjejum	100			
Colação	100			
Almoço	100			
Merenda	100			
Jantar	100			
Ceia	100			
Ceia pré-operatória	50			

TABELA 12.2 – ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE FÓRMULAS INFANTIS MANIPULADAS

Refeições	Quant. Mensal Estimada (L)	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
-----------	----------------------------	----------------	-------------	----------



Fórmulas infantis a base de leite de vaca integral ou desnatado, com ou sem farinha ou fruta	110			
Fórmulas infantis de partida ou seguimento com ou sem lactose, sacarose, prebióticos, probióticos, farinha, ou fruta	36			
Fórmulas infantis a base de proteína de soja, sem lactose, glúten e proteínas, lácteas, com ou sem sacarose, Farinha ou fruta	25			
Fórmulas infantis a base de proteína hidrolisada, sem lactose e glúten, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	20			
Fórmulas infantis para erros inatos de metabolismo, isenta de nutrientes específicos, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	25			

13. REFERÊNCIAS

PORCIONAMENTO (EM GRAMAS) DE FRUTAS	
FRUTA	QUANTIDADE
Abacaxi	150G
Ameixa seca	50G
Banana	150G
Caqui	150G
Figo	150G
Goiaba	150G
Laranja	150G
Maçã	150G
Mamão (fatia)	150G
Mamão (cortado)	150G
Manga	220G
Melancia (fatia)	250G
Melancia (cortada)	150G
Melão (fatia)	250G
Melão (cortado)	150G
Pêra	150G
Tangerina	270G



Uva	150G
Salada de frutas	150G

TABELA 13.1 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA RESIDENTES/ACADEMICOS/SERVIDORES				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Desjejum	5100			
Almoço	9400			
Jantar	4300			

TABELA 13.2 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES (REFEIÇÃO PORCIONADA)				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Desjejum	1400			
Almoço	1700			
Jantar	1500			
Ceia	0			

TABELA 13.3 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE LANCHES PARA REUNIÕES DA DIREÇÃO				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Lanche	190			

TABELA 13.4 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL PARA COFFEE-BREAK				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Coffee-break 1	160			
Coffee-break 2	10			
Coffee-break 3	5			

TABELA 13.5 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE LANCHES PARA DOADORES DE SANGUE				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Lanche	20			

TABELA 13.6 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE CAFÉ AOS SERVIDORES EM DIVERSOS SETORES DA UNIDADE E DIRETORIA				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor	Valor Total	Subtotal



		Unitário		
Café c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico	200 L			

13.7 Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida será classificada do seguinte modo, de acordo com as especificações:

13.7.1 Pacientes

13.7.1.1 Por refeição servida (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia e ceia pré-operatória), podendo ser: normal, pastosa, branda, hipossódica, hipolipídica, hipoproteica, hipoglicídica, semi-líquida, líquida e pediatria, sendo a unidade de medida a unidade;

13.7.2 Fórmulas infantis, em frasco, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, sendo a unidade de medida o litro;

13.7.3 Acompanhantes, servidores, residentes, estagiários e outros relacionados pela Divisão de Recursos Humanos e/ou autorizados pela CONTRATANTE, por refeição servida (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia), sendo a unidade de medida a unidade, de acordo com os seguintes critérios:

a) Residentes: desjejum, almoço e jantar;

b) Plantonistas de 12 (doze) horas noturnas: jantar e desjejum;

c) Plantonista de 12 (doze) horas diurnas: almoço;

d) Diaristas com 6 (seis) horas de trabalho: almoço ou jantar, conforme escala de serviço;

e) Acompanhantes (desjejum, almoço e jantar); lactantes e gestantes recebem também merenda;

f) Estagiários: almoço.

13.7.4 Lanches diversos para servidores em áreas confinadas (no período da manhã, tarde e noite), reuniões da direção, doadores de sangue e coffee-break (1, 2, 3 e 4), com especificações contidas neste Termo de Referência, sendo a unidade de medida a unidade;

13.7.5 Café para servidores em diversos setores da Unidade e diretoria, sendo a unidade de medida o litro.

14. EQUIPAMENTOS

14.1 Fornecer e instalar os equipamentos, mobiliário e os utensílios necessários à execução da prestação de serviços. Os mesmos deverão ser adquiridos e de primeiro uso, não sendo permitido nenhuma modalidade de locação.

14.2 As definições de quantidade de cada equipamento, mobiliário e utensílios serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

14.3 Todas as respectivas manutenções serão de responsabilidade da CONTRATADA durante todo o prazo de vigência do contrato;

14.4 A listagem mínima de equipamentos descritas abaixo, não isenta a responsabilidade da CONTRATADA, de adquirir outros equipamentos/materiais/utensílios que sejam necessários e obrigatórios para o bom e pleno funcionamento dos serviços objeto deste contrato, bem como para atendimento das normas vigentes dos órgãos reguladores.



LISTAGEM MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Descrição
ABRIDOR DE COCO
ABRIDOR DE GARRAFA
Amaciador de carne
Amassador de batata
ASSADEIRA RETANGULAR
Balança
Balança
BALCÃO TERMICO
BALCÃO TERMICO
BANDEJA
BANDEJA GRANDE PLASTICO
BANDEJA PARA ALIMENTOS
BANDEJA PARA ALIMENTOS
BANDEJAS INOX
BATEDEIRA
CAÇAROLA HOTEL Nº 35
CAÇAROLA HOTEL Nº 45
CAÇAROLA HOTEL Nº 50
CAÇAROLA HOTEL Nº32
Cafeteira 6L
Cafeteira 8L
CAIXA ORGANIZADORA
CAIXA ORGANIZADORA
CAIXA ORGANIZADORA
CAIXA ORGANIZADORA PLASTICA GRANDE
CAIXA TERMICA GRANDE
CAIXA TERMICA PEQUENA
CAIXAS PLASTICAS
CALDEIRÃO Nº 50
CALDEIRÃO Nº26
CALDEIRÃO Nº40
Carro de transposte de alimentos
Carro de dietas Fechado
CARRO DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
CARRO DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
CHAPA
COLHER CABO LONGO
COLHER DE ARROZ
COLHER DE TACHO
COLHER SILICONE



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

COLHERES INOX
CONCHA DE INOX
CONCHA PEQUENA
CONCHA PERFURADA
CONCHA PERFURADA G
Cortador de frios
Cortador de legumes
CUBAS GRANDE
CUBAS P
CUSCUZEIRA Nº 26(M)
CUSCUZEIRA Nº30 (G)
ESCORREDOR DE ARROZ Nº 45
ESCORREDOR DE ARROZ Nº35
ESPATULA DE SILICONE
ESPATULA INOX G
ESPATULA INOX M
ESTANTE
EXTRATOR DE SUCOS
FACA
FACA AÇOUGUE
FACA DE BOLO
FACA INOX
FOGÃO
FOGÃO
FOGÃO
FOGÃO QUATRO BOCAS E FORNO
FORNO COMBINADO
FREEZER
FREEZER HORIZONTAL
FRIGIDEIRA 32
FRIGIDEIRA 40
FRIGIDEIRA 50
FRIGOBAR
FRITADOR
GARFO DE CHURRASCO G
GARFOS INOX
GARRAFA TERMICA
GARRAFA TERMICA
GARRAFAS TERMICA 3L.
GARRAFAS TERMICA 5L.
GELADEIRA
JARRA
LIQUIDIFICADOR 06 LITROS
LIQUIDIFICADOR DOMESTICO
LIQUIDIFICADOR 03 LITROS
LIQUIDIFICADOR 25 L
MAQUINA DE GELO
MAQUINA LAVA LOUÇAS
MICROONDAS
MODELADOR DE TAPIOCA



MOEDOR/ PICADOR DE CARNE
MOLHEIRA
PANELA LACTARIO
PASSTROUGHT
PEGADOR DE MACARRÃO
PEGADOR DE SALADA
PORTA COPOS DESCARTÁVEL
POTES ARMAZENAMENTO DE LEITE (PLASTICO) G
PRATELEIRA TUBULAR
PRATELEIRA TUBULAR
PRATOS DE PORCELANA
PROCESSADOR DE ALIMENTOS
PURIFICADOR DE AGUA
REFRESQUEIRA
REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 100 L
TABUAS
TABUAS
TABUAS
TABUAS
TERMOMETRO DIGITAL
MESA DE 6 LUGARES COM AS RESPECTIVAS CADEIRAS - REFEITORIO
MESA DE 4 LUGARES COM AS RESPECTIVAS CADEIRAS - REFEITORIO
CARRO PARA TRANSPORTE ALIMENTOS
MESA DE REFEIÇÃO
ESTANTE DE CANTONEIRA PERFURADA DE INOX COM 6 PRATELEIRAS

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1 Os serviços serão fiscalizados por um funcionário qualificado da CONTRATADA, a ser expressamente designado para tal fim, que terá autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral e controle da execução contratual;

15.2 Na eventual substituição do fiscal, será indicado outro funcionário da mesma qualificação para exercer a fiscalização.

15.3 Compete à fiscalização, entre outras atribuições:

15.3.1 Verificar a conformidade da execução contratual e dos procedimentos adotados, com as normas especifica, bem como a adequação dos materiais empregados a fim de garantir a qualidade exigida para a prestação de serviços;

15.3.2 Ordenar a contratada corrigir, refazer, reconstruir, no todo ou em parte, os serviços executados com erro, imperfeições ou em desacordo com as especificações;

15.3.3 Acompanhar a aprovar os serviços contratados;

15.3.4 A ação da fiscalização não exime, em hipótese alguma, a Contratada de suas responsabilidades contratuais e legais.

16. JULGAMENTO



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

O julgamento das propostas será feito observado os critérios constantes do Artigo 10º do REGULAMENTO DE COMPRAS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, CONTRATAÇÃO DE OBRAS E ALIENAÇÕES DE BENS do CONTRATANTE.

17.DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 As empresas interessadas poderão realizar visita técnica ao Hospital METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, quando será emitido o competente atestado de visita conforme modelo constante no Anexo III deste Instrumento Convocatório;

17.1.1. As empresas interessadas em realizar visita técnica ao Hospital METROPOLINO DOM JOSÉ MARIA PIRES deverão entra em contato através do e-mail administrativo.hm@CONTRATANTE.org.br com antecedência de até 01 (UM) dia útil antes da realização da entrega da proposta para o respectivo agendamento.

17.2 Reserva-se o Instituto de Psicologia Clínica Educacional e Profissional – CONTRATANTE o direito de revogar, suspender ou anular a presente Concorrência por razões de interesse público, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade; e

17.3 Os casos omissos serão dirimidos pela Gerência de Contratos e Suprimentos do Hospital METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES sem estrita observância ao REGULAMENTO DE COMPRAS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, CONTRATAÇÃO DE OBRAS E ALIENAÇÕES DE BENS do CONTRATANTE.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

MINUTA DE CONTRATO

ANEXO II

PROCESSO 25/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADÊMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS, ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA nas dependências do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000

Aos XX dias do mês de XXX de dois mil e dezenove, o INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - CONTRATANTE, associação civil sem fins lucrativos, inscrita no C.N.P.J. sob o nº. 33.981.408/0001-40, com endereço na Rua Maria Eugênia nº. 138 – Humaitá – Rio de Janeiro/RJ – CEP nº. 22.261-080, neste ato representado por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pelo DETRAN/RJ e inscrito sob o CPF nº. XXX, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e, do outro lado, a empresa XXX, com endereço na XXX – XXX – CEP nº. XXX, inscrito no C.N.P.J. sob o nº. XXX, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pela XXX e inscrito sob o CPF nº. XXX, RESOLVEM celebrar o presente CONTRATO, mediante as cláusulas e condições a seguir descritas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente CONTRATO tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE INTERNET nas dependências do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000, nos termos deste instrumento e do Projeto Básico constante nos autos do Processo 25/2019

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O serviço objeto deste CONTRATO será executado sob o regime de EMPREITADA POR MELHOR TÉCNICA E PREÇO GLOBAL.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1 O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo serviço objeto deste CONTRATO, o valor estimado de R\$ XXX (XXX), para a execução MENSAL;

3.2 Os pagamentos serão quitados pelo CONTRATANTE, após a apresentação da nota fiscal, relatório de atividades devidamente atestado pelo fiscal do contrato, certidões negativas (Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista e FGTS) devendo estar de acordo com o serviço efetivamente executado e os correspondentes preços consignados na proposta comercial da CONTRATADA, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, em 02 (duas) vias, através de crédito em conta bancária;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 3.3 OBRIGATORIAMENTE deverão constar na Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, os seus respectivos dados bancários, quais sejam, nome do banco, número da agência e número da conta corrente; e
- 3.4 Do montante a ser pago à CONTRATADA, incidirão as retenções previstas em Lei.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE DURAÇÃO E DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

- 4.1. O prazo de duração deste CONTRATO será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado no interesse das partes através de Termo Aditivo/Apostilamento.
- 4.2. Os serviços objeto do presente contrato iniciarão quando da assinatura do presente instrumento.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. O CONTRATANTE obriga-se a:

- a) promover através de seu representante especialmente designado (fiscal do contrato), o acompanhamento e a fiscalização da execução deste CONTRATO, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências e quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;
- b) efetuar o pagamento dos serviços executados à CONTRATADA, de acordo com as condições estabelecidas neste CONTRATO;
- c) solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
- d) a fiscalização do CONTRATANTE não permitirá que sejam prestados serviços em desacordo com os pré-estabelecidos; e
- e) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 A CONTRATADA obriga-se a:

- a) executar o serviço discriminado neste CONTRATO, em conformidade com todas as condições, prazos, obrigações e responsabilidades aqui estabelecidas e no Projeto Básico constante nos autos do Processo 25/2019 que é parte integrante deste contrato independentemente de transcrição;
- b) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto deste CONTRATO em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- c) manter, durante toda a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação exigidas no Projeto Básico e na CONCORRÊNCIA 25/2019;
- d) não caucionar ou utilizar este CONTRATO para qualquer operação financeira;
- e) não apresentar o presente CONTRATO para fins de desconto de títulos, junto a terceiros ou mesmo instituições bancárias, sem a prévia e expressa autorização do CONTRATANTE;
- f) não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste CONTRATO, sem prévia anuência do CONTRATANTE;
- g) comunicar incontinenti à fiscalização do CONTRATO qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços, objeto deste CONTRATO.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

7.1 A CONTRATADA se responsabiliza, integralmente:

- a) pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste CONTRATO, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE; e
- b) pelos encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários resultantes da execução deste CONTRATO, não transferindo ao CONTRATANTE, em caso de inadimplência da CONTRATADA, com referência a esses encargos, a responsabilidade por seu pagamento, nem podendo onerar o objeto deste CONTRATO.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A execução dos serviços, objeto deste CONTRATO, sem prejuízo da única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, será fiscalizada pela CONTRATANTE, sendo da competência do fiscal:

- a) solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços; e
- b) atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação dos serviços ora contratados, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

9. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

9.1. Comete infração, a CONTRATADA que:

- 9.1.2** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações e responsabilidades assumidas em decorrência da sua contratação;
- 9.1.3** ensejar o retardamento da execução do objeto deste CONTRATO;
- 9.1.4** fraudar na execução do CONTRATO;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 9.1.5 comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.6 cometer fraude fiscal;
- 9.1.7 não manter a sua proposta e as condições estabelecidas para a sua contratação.
- 9.1.8 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 9.1.8.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para ao CONTRATANTE;
- 9.1.8.2 multa moratória, sobre o valor mensal do CONTRATO, até o 30º (trigésimo) dia de atraso no cumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas;
- 9.1.8.3 multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, o que poderá ensejar a rescisão contratual;
- 9.2. Em caso de inexecução parcial, por quaisquer outras condutas não elencadas, e devidamente avaliadas pelo fiscal do CONTRATO, a multa compensatória, no mesmo percentual do item 9.1.7.3, será aplicada de forma proporcional à obrigação e responsabilidade inadimplida;
- 9.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;
- 9.4. A sanção prevista no item 9.1.8.1 poderá ser aplicada juntamente com a sanção prevista no item 9.1.8.2 e 9.1.8.3, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação;
- 9.5. A multa prevista no item 9.1.8.2 e item 9.1.8.3, quando aplicada, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou cobrada judicialmente;
- 9.6. Na aplicação das sanções, será levado em consideração a gravidade da conduta do infrator e o caráter educativo da sanção;
- 9.7. Caberá recurso, no prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da intimação do ato, nos casos de aplicação das penas de advertência e/ou de multa;
- 9.8. No caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades estabelecidas neste CONTRATO, fica assegurado à CONTRATADA o resguardo dos princípios da prévia e ampla defesa e do contraditório.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 Constituem motivos para rescisão deste CONTRATO:

- a) o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- c) a lentidão do seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço nos prazos estipulados;
- d) o atraso injustificado no início da prestação do serviço;
- e) a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- f) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução desde CONTRATO, assim como a de seus superiores;
- g) o cometimento reiterado de falhas na execução deste CONTRATO;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- h) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- i) a dissolução da sociedade;
- j) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução deste CONTRATO;
- k) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste CONTRATO;
- l) pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº 488/18.

10.1. A rescisão do CONTRATO poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (QUIZE) dias;
- b) determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATADA, com antecedência mínima de 60 (SESSENTA) dias;
- c) amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, no processo administrativo, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e
- d) judicial, nos termos da legislação.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

11.1 Fica eleito o Foro da Comarca de João Pessoa/PB, para dirimir as questões derivadas deste CONTRATO, não resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, o presente CONTRATO foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes.

Santa Rita, XX de XXX de 2019

PELA CONTRATANTE

Antonio Carlos de Souza Rangel

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL

Diretor Executivo

PELA CONTRATADA:

<nome do representante>

<nome da empresa>



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

<cargo>

TESTEMUNHAS:

Assinatura:

Nome:

CPF:

Assinatura:

Nome:

CPF:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

ATESTADO DE VISITA REFERENTE A CONCORRÊNCIA 25/2019

ANEXO III

O CONTRATANTE, vem por meio deste Atestado de Visita, declarar que a empresa _____, inscrita no C.N.P.J. sob o nº _____, enviou a este complexo hospitalar, profissional devidamente credenciado, para vistoriar os locais, equipamentos e instalações, visando obter total ciência das condições do local onde o serviço será prestado, a saber: Hospital METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada, e neste ato declara que:

- Está ciente de todas as condições relativas à execução do serviço; e
- A execução do serviço será realizada em conformidade com o discriminado no Projeto Básico.

Santa Rita, ___ de _____ de 2019.

De acordo:

CONTRATANTE

Profissional credenciado pela empresa CPF: _____